



CUISINE - AGRO-ALIMENTAIRE



CUISINE - AGRO-ALIMENTAIRE



FIRCHIM FRANCE

B. P. 262 - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE CEDEX
S. A. S. au capital de 326 249 € - R. C. Rodez 83 B 65 - Siret 327 511 218 00049
Code APE 2041Z - N° intracommunautaire FR 05 327 511 218

contact@firchim.fr



05 65 81 16 37

<https://www.firchim.fr>



CH 16

CH 16 Nettoyant dégraissant polyvalent industriel concentré.

CH 16 nettoie, dégraisse et décape les carrelages, revêtements en métal, plastiques, stratifiés, surfaces peintes, bâches, stores, pièces mécaniques, bâtis de machines, sols industriels gras, parkings, sols pavés... Particulièrement adapté à l'industrie agro-alimentaire.

Convient également pour décoller le papier peint.
Dilution : 2 à 8 % en application au balai de lavage, à la serpillière, à la brosse, à l'éponge, en pulvérisation, en canon à mousse ou en trempage.
Aspect : liquide jaune.
pH > 13.



Référence : I09

Conditionnement : 4 X 5 l - 30 l - 60 l - 220 l

AGRO-MOUSS

Puissant dégraissant pour l'industrie agro-alimentaire pour application sous forme de mousse active.

Nettoie et dégraisse : surfaces, matériels, pièces mécaniques, locaux de stockage ou de transport de denrées. S'utilise à froid, en centrale d'hygiène ou avec un canon à mousse à une concentration de 2 à 4 %. Peut également être appliqué à chaud par machine haute pression, jet de vapeur pour le dégraissage de pièces mécaniques en industrie à une concentration de 5 à 10 %.
Aspect : liquide incolore.
pH > 13.



Référence : I03

Conditionnement : 35 kg - 70 kg - 240 kg

FIR BioVi

Détergent alcalin fort non moussant. Efficace contre le tartre vinaire.

Détergent, dégraissant saponifiant puissant des souillures organiques. Très concentré en soude, s'utilise à faible dose. Causticité proche de 50%, mélange de soude et d'additifs séquestrants. Spécialement conçu pour le nettoyage (détartrage) du matériel de vinification, cuves béton, inox, polyester, ... sans EDTA. Compatible avec les inox, PVC, Polyéthylène, Polypropylène, verre, caoutchouc.

Aspect : Inodore, couleur : brun.
Dilution viticulture : 1 à 10%. Dilution industrie agro-alimentaire : 0,5 à 5%.
pH à 1% dans l'eau distillée : 13,20 (20°C)



Référence : I501

Conditionnement : 30 kg

Bio-Vi

Dégraissant détergent pour matériels et surfaces en agroalimentaire.

Actif en eau de dureté élevée, conserve son haut pouvoir moussant et pénétrant. Se rince facilement. Puissant dégraissant, solubilise les graisses d'origine végétale ou animale, élimine les dépôts de matières organiques ou salines, de dépôts protéiques, dépôts d'aliments, dépôts de boues, dépôts de terre ou de tartres vinicoles. En association avec l'activateur OXY-VI (réf. I122) constitue une alternative à l'utilisation de nettoyant désinfectant alcalin chloré pour le nettoyage, le détartrage, le dérougissement et la désinfection des surfaces, cuveries, circuits et matériels dans les ateliers vinicoles.

Aspect : liquide légèrement ambré.
pH : 14,50.



Référence : I121

Conditionnement : 4 X 5 l - 30 l - 24 kg



FIRCHIM FRANCE

B. P. 262 - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE CEDEX
S. A. S. au capital de 326 249 € - R. C. Rodez 83 B 65 - Siret 327 511 218 00049
Code APE 2041Z - N° intracommunautaire FR 05 327 511 218

contact@firchim.fr

05 65 81 16 37

<https://www.firchim.fr>

FIR OXYVI

Désinfectant très oxydant et blanchissant des surfaces et des circuits propres.

S'utilise en activateur de détergence en ajout du FIR BIOVI dilué (réf I501). Fort pouvoir oxydant et désodorisant. Compatible avec les inox, PVC, Polyéthylène, Polypropylène, verre, caoutchouc. Selon les conditions et le plan d'hygiène, procéder préalablement à un dégrossi et/ou un prélavage des surfaces à l'eau chaude. Usage Biocide TP4. Aspect : liquide incolore.



Référence : I502

Conditionnement : 22 kg

OXY-VI

Concentré bactéricide libérateur d'oxygène actif.

Adjuvant oxydant pour traitements en viti-viniculture. Non moussant. Fort pouvoir oxydant, exerce un effet de blanchiment, de décoloration ainsi qu'une action antiseptique à large spectre. De caractère acide, utilisé en préventif en traitement régulier des réserves et circuits de distribution d'alimentation d'eau de boisson en élevage, eaux de puits, eaux de forage... Réduit les risques de formation de tartres et de prolifération des micro-organismes, bactéries, algues. Améliore la qualité bactériologique de l'eau. Utiliser du matériel de mise en œuvre approprié, polyéthylène, pompe doseuse en P.T.F.E. En traitement préventif, décontamination des circuits d'eau de boisson par pompe doseuse : apporter 150 ml de produit à 1000 litres d'eau. En traitement de choc, nettoyage désincrustation lors du vide sanitaire (hors distribution aux animaux) : diluer à 5 % dans l'eau. Aspect : liquide incolore. pH : 3,00.



Référence : I122

Conditionnement : 4 X 5 l - 30 l

FIRZYM SOL

Nettoyant enzymatique puissant pour sols & surfaces.

Nettoyant enzymatique concentré puissant et polyvalent. Riche en enzymes, très pénétrant, disperse et dégrade les dépôts de matières organiques, matières grasses d'origine végétale ou animale, amas de protéines, sucres... Décrasse, nettoie en profondeur. Utilisé en pré-nettoyage, permet de réduire l'utilisation de biocides (l'opération de désinfection se réalisant en fin de travail avec une dose nécessaire moindre). Dilution : 2% en entretien quotidien, 5 à 15% pour les opérations de récupération de surfaces très souillées. Aspect : liquide limpide bleu. Senteur : fraîcheur marine. pH : 7.5



Référence : I93EMB5

Conditionnement : 4 X 5 l

ÉCOFIR POLYZYM

Nettoyant enzymatique dégraissant, précurseur des opérations de désinfection.

Permet un nettoyage ultrafin et réduit les quantités de biocides nécessaires à la désinfection. Riche en enzyme, très pénétrant, dispersant, bio-dégradant des matières organiques, amas de protéines, lipides. Diminue les risques d'obstruction des conduits. Idéal pour un nettoyage approfondi des surfaces irrégulières. Convient pour l'entretien des sols, murs, plans de travail, évacuations... Dilution : 2 % en entretien quotidien - jusqu'à 50 % dans les cas de dépôts très épais. Aspect : liquide visqueux translucide. pH : 6,2 environ.



Référence : I94

Conditionnement : 12 X 1 l - 4 X 5 l



FIRCHIM FRANCE

B. P. 262 - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE CEDEX
S. A. S. au capital de 326 249 € - R. C. Rodez 83 B 65 - Siret 327 511 218 00049
Code APE 2041Z - N° intracommunautaire FR 05 327 511 218

contact@firchim.fr

05 65 81 16 37

<https://www.firchim.fr>

NET-FROID

Détergent pour chambres froides à températures négatives.

Permet de nettoyer sans devoir passer en température positive. Efficace jusqu'à -30°C . Pénètre rapidement les givres et libère les souillures prises dedans. Evite de rompre la chaîne du froid pendant les opérations de nettoyage. Enlever tous les aliments de la zone à nettoyer et les couches de glace trop épaisses. Appliquer pur avec un pulvérisateur, une lavette, un balai de lavage ou une mono-brosse. Laisser agir 10 à 20 min. Frotter, racler et essuyer. Aspect : liquide limpide. Inodore.



Référence : I112

Conditionnement : 20 l

FIRIBACT M

Détergent désinfectant alcalin faible sans chlore moussant.

Sans ammonium quaternaire, EDTA, phosphonates, AMPA (acide aminométhylphosphonique). Fort pouvoir dégraissant. Formulé avec de la potasse qui augmente son pouvoir détergent et facilite le rinçage. S'utilise en brossage, en pulvérisation manuelle, avec un canon à mousse ou une centrale d'hygiène. Usage Biocide TP2 et TP4. Aspect : limpide, brun, moussant. pH à 1% dans l'eau distillée : $10,9 \pm 0,2$ (20°C).



Référence : I507

Conditionnement : 4 X 5 kg - 21 kg

CHIM-MOUSS

Nettoyant dégraissant désinfectant alcalin pour application sous forme de mousse.

Nettoie, dégraisse, désodorise et désinfecte surfaces et matériels en acier inoxydable, carrelage, plastique et autres surfaces lessivables par des solutions alcalines. Dilution : 1 à 3 %. S'applique à l'aide d'un nettoyeur haute pression avec canon à mousse ou avec une centrale d'hygiène. Aspect : liquide incolore. pH pur : 13,95.



Référence : I14

Conditionnement : 4 X 5 l - 30 l - 60 l - 220 l

FIRNEP +

Détergent désinfectant alcalin fort non chloré, non moussant.

Permet de lutter contre les flores d'altération en viticulture (Brettanomyces). Adapté aux circuits NEP/CIP, soude additivée en séquestrants, dispersants, sans EDTA. sans Ammonium Quaternaire. Compatible avec les inox, PVC, Polyéthylène, Polypropylène, verre, caoutchouc. Fort pouvoir séquestrant. Détergent monophasé pour circuits chaud ou froid. Désinfectant alcalin avec Amine. Usage Biocide TP2 et TP4. Aspect : limpide brun. pH à 1% : $13 \pm 0,2$ (20°C , eau distillée). pH pur : $>13,00$.



Référence : I503

Conditionnement : 25 kg



FIRCHIM FRANCE

B. P. 262 - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE CEDEX
S. A. S. au capital de 326 249 € - R. C. Rodez 83 B 65 - Siret 327 511 218 00049
Code APE 2041Z - N° intracommunautaire FR 05 327 511 218

contact@firchim.fr

05 65 81 16 37

<https://www.firchim.fr>

FIR KLOR M

Détergent désinfectant alcalin chloré, moussant.

Dégraisse fortement grâce à sa teneur en soude, et possède un fort pouvoir oxydant blanchissant (sang, taches noires, colorants...) grâce à son taux de chlore élevé. Adapté à une utilisation avec tous matériel de moussage (Canon, satellite...), brossage, trempage.

S'applique sur toutes les surfaces en IAA dans des process 3 ou 5 phases, selon le plan d'hygiène. Fort pouvoir oxydant et blanchissant. Facile à rincer.

Usage Biocide TP2 et TP4.

Aspect : limpide jaunâtre. Odeur : chlore.

pH à 1% : 12,20 ± 0,2 (20°C, eau distillée)



Référence : I504

Conditionnement : 4 X 5 kg - 22 kg

F-ALCL-M 149

Nettoyant désinfectant, dégraissant, détachant, alcalin chloré.

Entretient les sols, surfaces, matériels, locaux de stockage, de transport en agro-alimentaire. Désincruste et blanchit les taches de tanin, sang, moisissures. Convient aux milieux de la boucherie et aux ateliers vinicoles. Dilution : 1 à 5 %. S'utilise en trempage, en pulvérisation manuelle ou avec une centrale d'hygiène.

Aspect : liquide incolore.

pH à 5% : 12,80.



Référence : I56M

Conditionnement : 4 X 5 kg - 22 kg - 30 kg - 60 kg - 220 kg - 1186 kg

FIR KLOR 100

Détergent désinfectant alcalin chloré, non moussant.

Dégraisse fortement grâce à sa teneur en soude, et possède un fort pouvoir oxydant blanchissant (sang, taches noires, colorants...) grâce à son taux de chlore élevé. Efficace sur moisissures même à froid. Adapté à une utilisation

avec tous les tunnels de lavage et nettoyage en place NEP/CIP, lave-vaisselle professionnel, armoire de lavage, lave batterie, lave verre. Fort pouvoir oxydant et blanchissant. Usage Biocide TP2 et TP4.

Aspect : limpide jaunâtre. Odeur : chlore.

pH à 1% : 12,50 ± 0,2 (20°C, eau distillée). pH pur : > 13,00.



Référence : I505

Conditionnement : 4 X 5 kg - 24 kg - 1186 kg

F-ALCL-NM 148

Nettoyant désinfectant, dégraissant, détachant, alcalin chloré.

Entretient les sols, surfaces, matériels, locaux de stockage, de transport en agro-alimentaire. Désincruste et blanchit les taches de tanin, sang, moisissures. Convient aux milieux de la boucherie et aux ateliers vinicoles.

Dilution : 1 à 5 %.

S'utilise en trempage, en pulvérisation manuelle ou avec une centrale d'hygiène.

Biocide TP 2 et TP 4.

Aspect : liquide incolore.

pH à 5% : 12.80.

Compatibilité : Réf N74S09 Centrale Venturi.



Référence : I57NM

Conditionnement : 4 X 5 kg - 22 kg - 30 kg - 60 kg - 220 kg - 1186 kg



FIRCHIM FRANCE

B. P. 262 - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE CEDEX

S. A. S. au capital de 326 249 € - R. C. Rodez 83 B 65 - Siret 327 511 218 00049

Code APE 2041Z - N° intracommunautaire FR 05 327 511 218

contact@firchim.fr



05 65 81 16 37

<https://www.firchim.fr>



FIRBAC POLY+

Nettoyant désinfectant complet pour l'hygiène des surfaces en milieux alimentaire, industriel, collectif, médical et vétérinaire.

Permet de nettoyer et désinfecter sols, surfaces, matériels, conteneurs, ustensiles dans de nombreux secteurs : bactéricide, leverucide, fongicide, virucide. (activités biocides TP2, TP3, TP4) :

TP2 : désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux

- TP3 : hygiène vétérinaire

- TP4 : surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. Offre un très large spectre d'efficacité sur les bactéries, levures, virus enveloppés et virus non enveloppés. Actif contre la grippe aviaire.

Efficace en présence de saleté, de sang et de protéines. Sans aldéhyde, sans chlore actif.

ph : 12.90

Référence : I222

Conditionnement : 4 X 5 l



FIRBACT N

Détergent désinfectant peu moussant sans chlore, sans soude, ni potasse, ni Ammonium Quaternaire.

Dégraisse, nettoie et désinfecte toutes les surfaces et matériels en contact avec les denrées alimentaires : sols, murs, plans de travail.

Peut s'utiliser en trempage pour le petit matériel ou les matériels sensibles. Compatible tous matériaux.

Usage biocide TP2 et TP4.

Aspect : liquide limpide jaunâtre. Parfum : caractéristique.

pH pur : $12,1 \pm 0,3$ (20°C). pH à 1 % : $9,6 \pm 0,5$ (20°C, eau distillée).

Référence : I506

Conditionnement : 4 X 5 kg - 20 kg



SOLBACT

Nettoyant concentré des surfaces et matériels à large spectre d'activité désinfectante.

Nettoyant concentré des surfaces et matériels à large spectre d'activité désinfectante. A diluer dans l'eau.

Nettoie, dégraisse et désinfecte surfaces, matériels, locaux de stockage ou de transport en agro-alimentaire...

Dilution : 0,25 à 5 % selon la désinfection souhaitée.

Appliquer par trempage, brossage, pulvérisation manuelle ou avec une centrale d'hygiène.

Usage biocide TP2 et TP4.

Aspect : liquide rouge.

Parfum : inodore.

pH pur : 12 à 12,80. pH à 1,5 % : 10,50.

Référence : I58

Conditionnement : 4 X 5 l - 30 l - 60 l - 220 l



SOLBACT CITRON

Nettoyant des surfaces et matériels à large spectre d'activité désinfectante.

Nettoyant concentré parfumé des surfaces et matériels à large spectre d'activité désinfectante. A diluer dans l'eau.

Nettoie, dégraisse et désinfecte surfaces, matériels, locaux de stockage ou de transport en agro-alimentaire...

Dilution : 0,25 à 5 % selon la désinfection souhaitée.

Appliquer par trempage, brossage, pulvérisation manuelle ou avec une centrale d'hygiène.

Aspect : liquide incolore.

Parfum : citron.

Usage biocide TP2 et TP4.

pH pur : 12,5. pH à 1 % : 10,25.

Référence : I58C

Conditionnement : 4 X 5 l - 30 l - 60 l - 220 l



FIRCHIM FRANCE

B. P. 262 - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE CEDEX

S. A. S. au capital de 326 249 € - R. C. Rodez 83 B 65 - Siret 327 511 218 00049

Code APE 2041Z - N° intracommunautaire FR 05 327 511 218

contact@firchim.fr

05 65 81 16 37

<https://www.firchim.fr>

ECOFIR® D.D.A.

Détergent, désinfectant alimentaire écologique

Nettoyant désinfectant écologique destiné au nettoyage de toutes les surfaces en milieu alimentaire.

Sa formulation garantie une parfaite élimination des graisses animales et végétales.

pH : 2.50.

Ecodétergent certifié par ECOCERT® greenlife selon le référentiel ECOCERT® disponible sur : <http://detergents.ecocert.com>.



Référence : I61EC

Conditionnement : 4 X 5 l

MULTIGEX

Nettoyant désinfectant des surfaces et matériels.

Nettoie, dégraisse et désinfecte surfaces, matériels, locaux de stockage ou de transport en agro-alimentaire... Dilution : 2 %. Appliquer par trempage, brossage, pulvérisation manuelle ou avec une centrale d'hygiène.

Aspect : liquide épais de couleur jaune.

Senteur : citron vert.

pH : 9,04.



Référence : I48

Conditionnement : 7 X 5 l - 30 l - 60 l - 220 l

AUTODOR-N

Nettoyant désinfectant désodorisant rémanent concentré, bactéricide, levuricide, fongicide et virucide.

Assure simultanément le nettoyage, la désodorisation et la désinfection des surfaces, sols, murs, carrelages, revêtements thermoplastiques, les surfaces peintes lessivables pour la maintenance des locaux, sanitaires, couloirs, halls, rues piétonnes, grandes surfaces, places publiques, etc. Appliquer par pulvérisation, trempage, brossage, lessivage.

Diluer dans l'eau (à moduler selon la fréquence de renouvellement de l'air, la température et l'hygrométrie ambiante), puis rincer pour le contact alimentaire.

Aspect : Liquide coloré selon parfum.

5 parfums : fruits rouges, lotus, mangue passion, citron, pin).

pH : 2.5+/-0.4



Référence : I740 à I744

Conditionnement : 4 X 5 l - 30 l - 60 l - 220 l

F4577-SPRAYFIR® POLY+

Nettoyant désinfectant polyvalent pour l'hygiène des surfaces en collectivité et en milieu alimentaire. (aliments pour l'homme ou les animaux). Utilisable en mode de production biologique.

Permet de nettoyer et désinfecter surfaces, matériels, conteneurs, ustensiles utilisés pour la production, le transport, le stockage d'aliments (y compris l'eau potable) destinés aux hommes ou aux animaux (activité biocide TP4 : surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux).

Offre un très large spectre d'efficacité sur les bactéries, levures, virus enveloppés et virus non enveloppés.

Efficace en présence de saleté, de sang et de protéines. Sans aldéhyde, sans chlore actif.

Aspect : liquide limpide incolore à jaune clair, non parfumé.

pH : 11.5



Référence : I225

Conditionnement : 12 pulvérisateurs de 750 ml



FIRCHIM FRANCE

B. P. 262 - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE CEDEX

S. A. S. au capital de 326 249 € - R. C. Rodez 83 B 65 - Siret 327 511 218 00049

Code APE 2041Z - N° intracommunautaire FR 05 327 511 218

contact@firchim.fr



05 65 81 16 37

<https://www.firchim.fr>



POWER SPRAY® ULTRA

Produit 5 en 1 prêt à l'emploi : détachant, nettoyant, dégraissant, désodorisant, rénovateur pour la remise en état des surfaces.

Nettoie et dégraisse les taches les plus tenaces (dépôts graisseux, rouge à lèvres, dépôts alimentaires, voiles de fumée et de nicotine, traces de marqueur...) sur les surfaces lessivables.
Aspect : liquide incolore.
Senteur : fruits exotiques.
pH : 11,40.



Référence : I127

Conditionnement : 12 X 1 l - 4 X 5 l

VIRUNET®

Mousse nettoyante et désodorisante à fonctions bactéricide, fongicide. Conforme contact agroalimentaire (après rinçage).

S'utilise pour l'hygiène des surfaces. Permet de désinfecter les poignées, les rampes, les surfaces de laboratoire, l'intérieur des véhicules de transport sanitaire... Enlève les taches les plus tenaces. Sa diffusion sous forme de mousse permet une bonne adhérence du produit sur les surfaces verticales.
Aspect : mousse blanche non parfumée.
pH : 11,30.



Référence : A82

Conditionnement : 12 aérosols 500 ml - boîtier 650

SPRAY-NET SR

Solution désinfectante à séchage rapide pour mains, objets et surfaces.

Solution désinfectante pour la désinfection rapide des mains, surfaces et objets utilisés en commun (téléphone, poignées, rampes, claviers, tables...). Permet de réduire les risques de contamination manu-portées. Pénètre les biofilms, facilite leur élimination, lutte contre la prolifération microbienne. Surfaces : pulvériser directement sur les supports ou imprégner une lingette à usage unique et appliquer ensuite. Rincer à l'eau potable les surfaces pouvant entrer au contact des denrées alimentaires. Hygiène des mains : appliquer par friction en veillant à bien répartir la solution (paume, dos, doigts, espaces interdigitaux, ongles...).
pH : neutre.



Référence : I75SR

FIR-BLV SR

Nettoyant, désinfectant rapide prêt à l'emploi.

Solution hydroalcoolique pour la désinfection des surfaces, équipements sportifs, vitrines ou objets ne pouvant être rincés. Appliquer sur surfaces dégraissées en pulvérisation, avec une lavette ou en trempage. Laisser agir 5 à 15 min pour désinfecter. Sèche rapidement. Ne laisse pas d'odeur.
Aspect : liquide limpide.
pH : 7.



Référence : I136

Conditionnement : 12 X 750 ml - 4 X 5 l



FIRCHIM FRANCE

B. P. 262 - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE CEDEX
S. A. S. au capital de 326 249 € - R. C. Rodez 83 B 65 - Siret 327 511 218 00049
Code APE 2041Z - N° intracommunautaire FR 05 327 511 218

contact@firchim.fr

05 65 81 16 37

<https://www.firchim.fr>

FIRWIPE® AGRO

Lingette imprégnée d'une solution désinfectante spécifique agro-alimentaire.

Limite les risques de contamination (listeria, salmonella, candida albicans...). Nettoie et désinfecte rapidement les surfaces et objets (petits matériels, boîtes de conserve, thermomètres à sonde culinaire...).

Aspect : lingette bleue non tissée.

Dimension : 200 x 200 mm.

Imprégnation : liquide incolore.

pH : 7.



Référence : Y50

Conditionnement : 6 boîtes de 200 lingettes

ÉCOFIR MULTI BACT

Détergent bactéricide, désodorisant, écologique et peu moussant.

Nettoie et désinfecte les carrelages, plastiques, stratifiés, inoxydables, verre, chromes...

Dilution : 2,5 % en nettoyage - désinfection / 0,3 % en entretien courant. Application au balai de lavage, à la serpillière, à la brosse, à l'éponge, en pulvérisation. A base d'extraits et d'agents d'origine végétale sélectionnés pour leur biodégradabilité. Sans phosphates ni phosphonates, ne contient pas de substances dangereuses, toxiques ou sensibilisantes, sans solvants ni émetteurs de COV. Satisfait à la VCD Tox des produits écolabellisés.

Senteur verte.

Aspect : liquide incolore.

pH pur : 2,20 env.



Référence : I102EMB220

Conditionnement : 4 X 5 l - 30 l - 60 l - 220 l

POWER SPRAY® ÉCO POLY-BACT

Spray écologique multiusage : nettoyant, dégraissant, désinfectant, bactéricide, leverucide, virucide.

Spray nettoyant polyvalent, multi-surfaces.

Par sa basse tension superficielle, exerce une action nettoyante, dégraissante, désinfectante simultanée efficace. Solubilise les salissures, dépôts d'origines mixtes organiques/minéraux, voile de calcaire, biofilms de micro-organismes bactériens. Par son pouvoir désincrustant et pénétrant, est particulièrement actif sur les dépôts présents sur les surfaces microporeuses.

Redonne aux supports et surfaces, leur aspect initial (inoxydable, aluminium, verre, carrelage muraux, sols carrelés, chromes, faïences, plastiques usuels, sols thermoplastiques).

Aspect : liquide jaune.

Senteur verte fraîche.

pH : 4.



Référence : I117

Conditionnement : 12 pulvérisateurs de 1 l

SANI FL

Hypochlorite de sodium à 47°Cl pour la désinfection des fruits, légumes, champignons et des matériels en abattoir.

Efficace contre les bactéries, les virus et les champignons. Désinfecte les fruits, légumes et champignons en industrie alimentaire dilué à 0,05 %. Désinfecte les matériels de découpe et de stockage de MRS dans les abattoirs dilué à 12,65 %. Rincer à l'eau potable.

Aspect : liquide limpide jaune.

Odeur : chlore.



Référence : I135

Conditionnement : 4 X 5 l



FIRCHIM FRANCE

B. P. 262 - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE CEDEX

S. A. S. au capital de 326 249 € - R. C. Rodez 83 B 65 - Siret 327 511 218 00049

Code APE 2041Z - N° intracommunautaire FR 05 327 511 218

contact@firchim.fr

05 65 81 16 37

<https://www.firchim.fr>

TARCLEAN

Nettoyant détartrant pour surfaces en acier inoxydable.

Elimine les souillures et les dépôts minéraux. Nettoie et détartré récipients, cuves, installations d'embouteillage, soutireuses... Diluer de 0,5 à 5 % dans l'eau. Appliquer en pulvérisation ou en circulation. Laisser au contact 20 à 30 min puis rincer.

Aspect : liquide incolore.

pH : 0,50.



Référence : I59

Conditionnement : 4 X 5 l - 30 l - 60 l

CLEANOX

Nettoyant désincrustant passivant acide faiblement moussant pour l'inox, le verre, le plastique en agro-alimentaire.

Désincruste et solubilise les dépôts de protéines, d'albuminoïdes agglutinées ou coagulées, de sucres, de matières amylacées. Attaque les minéraux, les tartres (calcaires, phosphates de calcium, pierre de lait). Convient pour le nettoyage des matériels, pipelines, circuits en acier inoxydable, verre, matières plastiques, utilisés en agro-alimentaire, dans les élevages. Diluer dans l'eau froide ou chaude (40 à 50°C) de 0,5 à 3 %. Appliquer par trempage, brossage ou circulation puis rincer à l'eau potable.

Aspect : liquide incolore.

pH : 0,50.



Référence : D50

Conditionnement : 4 X 5 l - 30 l - 60 l - 220 l

NETINOX

Nettoyant lustrant pour l'entretien et la protection des métaux, alliages légers et inoxydables.

Sans silicone, ni abrasif. Enlève rapidement les traces de doigts, les salissures, les auréoles sur les surfaces chromées, inox, aluminium anodisé, mobiliers métalliques... Laisse un film invisible protecteur et hydrophobe qui retarde l'accrochage des salissures. Vaporiser à 15 - 20 cm de la surface et nettoyer avec un chiffon doux non pelucheux. Préparation à base d'huiles minérales raffinées codex blanches répondant aux normes de la pharmacopée européenne.

Aspect : liquide incolore.

Odeur : faible.



Référence : A63

Conditionnement : 12 aérosols 500 ml - boîtier 650

ECOFIR® FOUR

Nettoyant, dégraissant, écologique - Fours, hottes, matériels de cuisson

Puissant dégraissant écologique destiné à l'élimination des graisses cuites et carbonisées sur les fours, pianos, grills, hottes, plans de travail...Efficace sur les parois verticales et sur la partie haute des fours grâce à sa mousse suractive.

Se rince facilement.

pH : 13

Ecodétergent certifié par ECOCERT® greenlife selon le référentiel ECOCERT® disponible sur : <http://detergents.ecocert.com>.



Référence : Y43EC

Conditionnement : 12 X 750 ml - 4 X 5 l



FIRCHIM FRANCE

B. P. 262 - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE CEDEX

S. A. S. au capital de 326 249 € - R. C. Rodez 83 B 65 - Siret 327 511 218 00049

Code APE 2041Z - N° intracommunautaire FR 05 327 511 218

contact@firchim.fr



05 65 81 16 37

<https://www.firchim.fr>



SPRAYFIR® GRAISS

Décapant pour four et matériels de cuisson, prêt à l'emploi avec buse mousse. Pulvérisateur de 750 ml.

S'utilise pour le nettoyage des pianos, rôtissoires, friteuses, plaques de cuisson, grills, fours... Pulvériser sur la surface froide ou préalablement chauffée, laisser agir quelques minutes et rincer à l'eau tiède.
Aspect : liquide ambré.
pH : 12,70.



Référence : Y66

Conditionnement : 12 pulvérisateurs de 750 ml

NETFIR PLANCHA

Gel décapant, nettoyant à chaud des plaques chauffantes et planchas, prêt à l'emploi.

Formule en gel. Hautement alcalin, fort pouvoir dégraissant. Dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées sur les plaques de cuisson. S'utilise pur, sur plaque encore chaude (entre 150°C et 160°C).
Après application, laisser agir de 15 à 30 secondes selon de degré d'encrassement du support. Rincer abondamment avec de l'eau. Efficace sur graisses cuites et carbonisées. Enlever le reste de salissure avec une spatule et une lavette humide.
Aspect : gel liquide. Odeur : caractéristique.
pH à 20°C : > 13.



Référence : Y67

Conditionnement : 12 flacons 500 ml - 4 X 5 l

SPRAYFIR® VITRO

Décapant nettoyant plaques en vitrocéramique et induction, prêt à l'emploi.

Nettoie et dégraisse facilement sans rayer. Ne laisse pas de film gras sur les supports. S'utilise pur. Sans soude, ni potasse, n'attaque pas les matériaux.
Pulvériser sur les plaques (chaudes ou froides), laisser agir quelques minutes. Rincer abondamment avec de l'eau. Sécher avec une chiffonnette microfibre.
Aspect : liquide. Odeur : caractéristique
pH à 20°C : 11,8 +/- 0,3.



Référence : Y68

Conditionnement : 12 pulvérisateurs 750 ml - 4 X 5 l

FIRFOUR VAPEUR

Nettoyant dégraissant alcalin pour fours vapeurs mixtes et fours automatiques à système autonettoyant.

S'utilise pour le nettoyage, dégraissage des matériels de cuisine, plaques de cuisson, fours, broches, grills, pianos de cuisson, hottes de cuisine en acier inoxydable, gros matériels et surfaces en acier, paillasse carrelées, vitres d'insert de cheminées et de poêles, vitres et hublots de vitres de fours, chaudières et appareils de combustion à bois, charbon ou fuel.
Aspect : liquide lilas.
pH pur : env. 13.



Référence : Y44

Conditionnement : 4 x 5 l



FIRCHIM FRANCE

B. P. 262 - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE CEDEX
S. A. S. au capital de 326 249 € - R. C. Rodez 83 B 65 - Siret 327 511 218 00049
Code APE 2041Z - N° intracommunautaire FR 05 327 511 218

contact@firchim.fr

05 65 81 16 37

<https://www.firchim.fr>

LIFOUR

Décapant liquide pour fours et matériels de cuisson.

S'utilise pour le décapage des fours, l'élimination des graisses cuites sur les plaques, grilles, pianos, friteuses... Pulvériser sur les surfaces tièdes, laisser agir quelques minutes. Enlever les dépôts solubilisés avec une éponge humide puis rincer à l'eau potable. Peut s'utiliser en trempage pour les grilles.

Aspect : liquide ambré.

pH > 13.



Référence : Y47

Conditionnement : 4 x 5 l

DÉCAP-MOUSS

Décapant moussant pour fours et matériels de cuisson.

Produit une mousse caustique qui dégraisse et décape fours, plaques, grilles, pianos, friteuses, hottes... Elimine rapidement les graisses fraîches ou carbonisées. La diffusion sous forme de mousse permet une bonne adhérence aux parois. Pulvériser sur les surfaces tièdes, laisser agir quelques minutes. Enlever les dépôts solubilisés avec une éponge humide puis rincer à l'eau potable.

Aspect : liquide ambré.

Odeur : faible.

pH : 13.



Référence : Y23

Conditionnement : 4 X 5 l

GELFOUR

Décapant en gel pour four et matériels de cuisson.

S'utilise pour le décapage des fours, plaques, grilles, pianos, friteuses... Est efficace sur les agglomérats carbonisés. Sa viscosité permet une bonne adhérence aux parois. Pulvériser pur ou dilué (jusqu'à 10 %) sur surfaces tièdes, laisser agir quelques minutes. Enlever les dépôts avec une éponge humide puis rincer à l'eau potable. Peut être utilisé pour le débouchage des évacuations obstruées par des graisses.

Aspect : gel jaune.

pH : 14.



Référence : Y41

Conditionnement : 4 x 5 l

FIR-PLONGE

Détergent vaisselle pour la plonge manuelle.

Nettoie et dégraisse la vaisselle et le matériel de cuisine : batterie, verrerie, couverts...

Produit une mousse onctueuse et laisse une agréable odeur citronnée.

Dilution : 0,1 à 0,2 % dans l'eau.

Aspect : liquide visqueux ambré.

Senteur : citron.

pH : 7 à 7,50.



Référence : Y15 5 L

Conditionnement : 12 X 1 l - 4 X 5 l - 30 l



FIRCHIM FRANCE

B. P. 262 - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE CEDEX

S. A. S. au capital de 326 249 € - R. C. Rodez 83 B 65 - Siret 327 511 218 00049

Code APE 2041Z - N° intracommunautaire FR 05 327 511 218

contact@firchim.fr

05 65 81 16 37

<https://www.firchim.fr>

FIR-PLONGE D

Détergent désinfectant vaisselle pour plonge manuelle.

Nettoie et désinfecte la vaisselle et le matériel de cuisine : batterie, verrerie, couverts...
Dilution : 2 à 5 g/l. pour lavage ou trempage.
Dosages et temps de contact à respecter pour une action désinfectante selon fiche technique disponible sur cette page.
Aspect : liquide visqueux jaune.
Senteur : citron.
pH : 7 - 7,50.



Référence : Y14

Conditionnement : 4 x 5 l

ECOFIR® PLONGE

Liquide vaisselle écologique - Plonge manuelle

Élimine sans effort les graisses les plus résistantes.
Haut pouvoir nettoyant. Respecte l'épiderme.
pH : 3.50
Ecodétergent certifié par ECOCERT® greenlife selon le référentiel ECOCERT® disponible sur : <http://detergents.ecocert.com>.



Référence : Y20EC

Conditionnement : 12 X 1 l - 4 X 5 l

GEX BACT

Détergent vaisselle pour plonge manuelle.

Nettoie et dégraisse la vaisselle et le matériel de cuisine : batterie, verrerie, couverts...
Aspect : liquide jaune.
Dilution : 0,3 à 4 %.
Parfum : fruits exotiques.
pH : 7,40.



Référence : Y42

Conditionnement : 4 X 5 l - 30 l

P.T.V.

Poudre de trempage avant lavage de la vaisselle en machine.

Permet de décoller les salissures séchées sur la vaisselle. Préparer un bain d'eau chaude, y verser 10 à 80 ml de poudre pour 1 l d'eau. Laisser tremper la vaisselle pendant 30 à 40 min, puis passer en machine.
Aspect : poudre blanche.
pH : alcalin.



Référence : Y17

Conditionnement : Seau de 10 kg



FIRCHIM FRANCE

B. P. 262 - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE CEDEX
S. A. S. au capital de 326 249 € - R. C. Rodez 83 B 65 - Siret 327 511 218 00049
Code APE 2041Z - N° intracommunautaire FR 05 327 511 218

contact@firchim.fr



05 65 81 16 37

<https://www.firchim.fr>



FIR-DLVM 200

Détergent vaisselle en pastille pour lavage en machine, en eau douce à dure.

Élimine les traces tenaces. Très pratique, sa forme facilite la manipulation et le dosage.

Dosage machine :
jusqu'à 60 l : 1 pastille,
jusqu'à 80 l : 2 à 3 pastilles,
tunnel >100 l : 3 à 4 pastilles.



Référence : Y28

Conditionnement : Seau de 150 pastilles de 16 g

P.L.V.

Détergent vaisselle en poudre pour le lavage en machine, en eau douce à dure.

Élimine les traces tenaces. Lave parfaitement en machine industrielle.

Dosage : 1 à 3 g de poudre par litre d'eau soit un demi-gobelet de P.L.V. pour une machine moyenne. Verser la dose dans le bac et lancer le cycle de lavage.

Aspect : poudre blanche.
pH : alcalin.



Référence : Y16

Conditionnement : Seau de 10 l

NET-L.V.

Détergent liquide pour le lavage de la vaisselle en machine, en eau douce ou moyennement dure.

Élimine les graisses de toutes sortes. Donne un aspect de blancheur à la vaisselle et atténue les taches persistantes comme la caféine et la théine.

Dosage : 1 à 3 g par litre d'eau. Verser dans la machine manuellement ou avec une pompe doseuse.
Aspect : liquide incolore.
pH > 13.



Référence : Y01

Conditionnement : 4 X 5 l - 20 l

NET-L.V.+

Détergent liquide pour le lavage de la vaisselle en machine.

Pour le lavage en eau moyennement dure à dure.

Élimine les graisses de toutes sortes. Donne un aspect de blancheur à la vaisselle et atténue les taches persistantes comme la caféine et la théine. Limite la propagation du tartre.

Dosage : 1 à 3 g par litre d'eau. Verser dans la machine manuellement ou avec une pompe doseuse.
Aspect : liquide incolore.
pH > 13.



Référence : Y02

Conditionnement : 4 X 5 l - 20 l - 30 l



FIRCHIM FRANCE

B. P. 262 - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE CEDEX

S. A. S. au capital de 326 249 € - R. C. Rodez 83 B 65 - Siret 327 511 218 00049

Code APE 2041Z - N° intracommunautaire FR 05 327 511 218

contact@firchim.fr

05 65 81 16 37

<https://www.firchim.fr>

ECOFIR® LAVE

Liquide vaisselle écologique lavage en machine - Toutes eaux

Détergent pour le lavage automatique de la vaisselle. S'utilise avec des machines professionnelles équipées de doseurs. Préconisé pour une utilisation toutes eaux. Haut pouvoir nettoyant pour une vaisselle propre et brillante.

pH : 13-14

Ecodétergent certifié par ECOCERT® greenlife selon le référentiel ECOCERT® disponible sur : <http://detergents.ecocert.com>.



Référence : Y03EC

Conditionnement : Bidon de 20 l

LAV-VERRES

Détergent liquide pour le lavage des verres en machine, en eau douce à dure.

Nettoie parfaitement la verrerie. Donne un aspect de brillance aux verres. Sans phosphates. Dosage : 1 à 5 g par litre d'eau, à placer manuellement dans le réservoir de produit ou avec une pompe doseuse.

Aspect : liquide incolore.

pH > 13.



Référence : Y06

Conditionnement : 4 X 5 l

L.R.V.

Liquide de rinçage et de séchage de la vaisselle en machine, en eau douce à moyennement dure.

Permet un rinçage et un séchage optimal de la vaisselle lavée en machine.

Dosage : de 0,2 à 0,6 g par litre d'eau, à placer manuellement dans le réservoir de rinçage ou avec une pompe doseuse.

Aspect : liquide vert.

pH : 7 ± 1.



Référence : Y10

Conditionnement : 4 X 5 l - 20 l

LRV +

Liquide de rinçage et de séchage de la vaisselle en machine, en eau dure.

Permet un rinçage et un séchage optimal de la vaisselle lavée en machine.

Dosage : de 0,2 à 0,7 g par litre d'eau, à placer manuellement dans le réservoir de rinçage ou avec une pompe doseuse.

Aspect : liquide orangé.

pH : 7 à 8.



Référence : Y11

Conditionnement : 4 X 5 l - 20 l - 30 l



FIRCHIM FRANCE

B. P. 262 - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE CEDEX

S. A. S. au capital de 326 249 € - R. C. Rodez 83 B 65 - Siret 327 511 218 00049

Code APE 2041Z - N° intracommunautaire FR 05 327 511 218

contact@firchim.fr

05 65 81 16 37

<https://www.firchim.fr>

ECOFIR® RINCE

Liquide de rinçage vaisselle en machine écologique - Toutes eaux

Hautement concentré.

S'utilise en machines professionnelles équipées de doseurs. Neutralise l'alcalinité résiduelle des liquides de lavage et évite les dépôts de calcaire. Renforce la qualité du lavage et assure une brillance éclatante.

pH : 2.50

Ecodétergent certifié par ECOCERT® greenlife selon le référentiel ECOCERT® disponible sur : <http://detergents.ecocert.com>.



Référence : Y21EC

Conditionnement : 4 X 5 l

R.S. VERRES

Liquide de rinçage et de séchage des verres en machine, en eau douce à dure.

Permet un rinçage et un séchage optimal des verres lavés en machine. Efficace à haute température (90° C).

Dosage : de 0,4 à 0,8 g par litre d'eau, à placer manuellement dans le réservoir de rinçage ou avec une pompe doseuse.

Aspect : liquide vert.

pH : 1 ±1.



Référence : Y07

Conditionnement : 4 X 5 l

RENOV-LV

Liquide pour la rénovation et le lavage de la vaisselle en machine.

Détache et désincruste les souillures tenaces. Contient un agent chloré qui facilite l'élimination de la caféine et de la théine et donne un aspect de blancheur à la vaisselle.

Dosage : 0,5 à 6 g par litre d'eau.

Aspect : liquide limpide.

pH > 13.



Référence : Y08

Conditionnement : 4 X 5 l

P.R.V.

Poudre de rénovation de la vaisselle en trempage.

Rénove la vaisselle et les couverts en inox. Redonne blancheur et éclat. Préparer un bain d'eau chaude, y verser 10 à 80 ml de poudre pour 1 l d'eau.

Laisser tremper la vaisselle pendant 30 à 40 min, puis rincer.

Aspect : poudre blanche.

pH : alcalin.



Référence : Y09

Conditionnement : Seau de 10 kg



FIRCHIM FRANCE

B. P. 262 - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE CEDEX

S. A. S. au capital de 326 249 € - R. C. Rodez 83 B 65 - Siret 327 511 218 00049

Code APE 2041Z - N° intracommunautaire FR 05 327 511 218

contact@firchim.fr

05 65 81 16 37

<https://www.firchim.fr>

Cuisine - Agroalimentaire

AR-RÉNOV

Rénovateur liquide pour l'argenterie.

Nettoie, désincruste et rénove cuivre, argenterie, or, bronze, vermeil, aciers inoxydables et les alliages à haute teneur en argent. Redonne l'éclat et l'aspect du neuf.
Placer l'argenterie dans la solution. Tremper les pièces quelques secondes sans frotter puis rincer abondamment à l'eau froide.
Effectuer un lavage terminal dans un détergent doux agréé contact alimentaire (dans le cas de matériels et ustensiles entrant en contact alimentaire) puis rincer abondamment à l'eau claire.
La solution peut être utilisée entre 10 et 30 fois.
Aspect : liquide incolore opalescent.
pH à 20°C : 2.



Référence : Y22

Conditionnement : 4 X 5 l

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

FIR-DETAR

Détergent détartrant acide moussant. Détartrage des surfaces alimentaires.

Détartrant acide moussant, à base d'acide phosphorique et sulfurique. Détartre les surfaces. Conserve les surfaces brillantes et sans voile blanc. Acide fort moussant, mélange d'acide phosphorique, sulfurique et agents moussants. Élimine efficacement et en profondeur les éléments minéraux apportés par l'eau ou les aliments.
Compatible transformation biologique.
Aspect : limpide.
Dilution : 1 à 5%.
pH à 1% dans l'eau distillée : $1,3 \pm 0,2$ (20°C)



Référence : I500

Conditionnement : 23 kg

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

DÉTAR-MAC

Détartrant machine liquide concentré.

Spécialement formulé pour le détartrage des machines à laver, des surfaces et du matériel en cuisine.
En machine : diluer de 5 à 15 % par litre d'eau. faire circuler l'eau pendant une dizaine de minutes (sans dosage automatique), vidanger et rincer plusieurs fois.
En manuel : diluer de 1 à 20 % par litre d'eau, laisser agir 5 à 10 mn. Rincer plusieurs fois. Ne pas utiliser sur le marbre ou les revêtements de sols calcaires.
Aspect : liquide fluide incolore à légèrement jaune.
pH : inférieur à 1



Référence : Y18

Conditionnement : 4 X 5 l

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

SEL RÉGÉNÉRANT

Sel régénérant pour lave-vaisselle.

Évite la formation de tartre dans les appareils.
Remplir régulièrement le bac prévu pour le sel pour une bonne protection de l'appareil.
Aspect : petites pastilles blanches.



Référence : Y30

Conditionnement : Seau de 5 kg



FIRCHIM FRANCE

B. P. 262 - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE CEDEX
S. A. S. au capital de 326 249 € - R. C. Rodez 83 B 65 - Siret 327 511 218 00049
Code APE 2041Z - N° intracommunautaire FR 05 327 511 218

contact@firchim.fr

05 65 81 16 37

<https://www.firchim.fr>

SEL POUR ADOUCISSEUR D'EAU

Pastilles de sel pour adoucisseurs d'eau.

Produites à partir d'un sel raffiné de qualité alimentaire répondant aux critères du Codex Alimentarius.

Conformes à la norme EN 973 Type A, bénéficiant de la marque NF.
Grâce à leur forme ronde compacte et à la technique de pastillage par ultra haute pression mécanique, ne libèrent pas de poussières et assurent une circulation optimale de la saumure, évitant ainsi la formation de voûte (croûte de sel).
Composition : chlorure de sodium.



Référence : y51

Conditionnement : sac de 25 kg

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

POWER SPRAY® ECO BIO-NET

Spray biologique pour l'entretien intérieur des lave-vaisselle et des évacuations.

Exerce une action bio-nettoyante et bio-dégradante des matières organiques et dépôts provenant d'aliments, amas de protéines, graisses, sucres, présents dans les bacs de vidange, portes et joints de portes, fonds des évacuations. Détruit les mauvaises odeurs provenant de l'eau stagnante, des joints encrassés. Pulvériser dans le lave-vaisselle (bac, porte, parois, joints de portes, fond de cuve). Laisser agir quelques heures (selon le cas avant) de procéder à un cycle de lavage.

Aspect : liquide épais translucide bleu.
Senteur : thé vert.
pH : 7,17.



Référence : I116

Conditionnement : 12 pulvérisateurs de 1 l

BioZYM BLOC

Bloc dégradant biologique des dépôts gras. Pour bacs à graisse, fosses, pièges à hydrocarbures.

Bloc bio nettoyant à solubilisation progressive, diffusion permanente longue durée.
Efficace en présence de déchets organiques, graisses, fibres, huiles hydrocarbonées, protéines...
Optimise le fonctionnement des bacs à graisse en évitant la formation de couches de graisse à l'origine d'obstructions, d'engorgements et de mauvaises odeurs.
A base de micro-organismes d'enzymes et de nutriments starter.
Sans biocide, sans COV.
Facile à mettre en place.



Référence : I107

Conditionnement : 2 blocs de 1 kg

BioZIM

Liquide biologique pour la liquéfaction et la biodégradation des dépôts organiques.

Pour les bacs à graisses, siphons et canalisations.
Réduit la fréquence de curage, limite les risques d'engorgement et agit à la source des mauvaises odeurs.

Pour fosse : dose choc d'apport initial : 250 ml / m³. dose en entretien : 40 à 50 ml / m³ / semaine.
Pour bac à graisses : dose choc d'apport initial : 1 l à 1,5 l / m³ (à renouveler si besoin après 48h)
dose en entretien : de 100 ml à 200 ml / semaine.

Aspect : liquide bleu lavande.
Senteur : fraîche verte.
pH : 7,50.



Référence : I98

Conditionnement : 4 X 5 l - 30 l



FIRCHIM FRANCE

B. P. 262 - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE CEDEX
S. A. S. au capital de 326 249 € - R. C. Rodez 83 B 65 - Siret 327 511 218 00049
Code APE 2041Z - N° intracommunautaire FR 05 327 511 218

contact@firchim.fr



05 65 81 16 37

<https://www.firchim.fr>



Bio-FOS

Dose aquasoluble de composés pulvérulents bactério-enzymatiques pour la bio-épuración des rejets dans les bacs à graisses.

Présente une action enzymatique sur les corps gras, sucres, amidons, fibres, dérivés de cellulose et matières protéiques et une action biofermantaire assurant la dégradation des agglomérats organiques. Liquéfie, fluidifie les rejets et agit à la source des mauvaises odeurs. Pour 100 l (de bac) : 2 à 4 doses de 30 g en apport initial puis 1 dose de 30 g / jour en entretien. Diluer dans 10 l d'eau tiède. Laisser la dose s'hydrater (1 à 3 h), remuer et verser dans les évacuations. Ensemencer de préférence en fin de journée.



Référence : I91 - I92

Conditionnement : Seau de 100 ou 200 doses de 30 g

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

ALUMINIUM ALIMENTAIRE
200 M X 30 OU 45 CM

Aluminium en boîte distributrice.

2 largeurs possibles : 30 cm et 45 cm.
Longueur : 200 m.



Référence : ZT 258

Conditionnement : 4 rouleaux

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

FILM ALIMENTAIRE 300 M X
30 OU 45 CM

Film alimentaire en boîte distributrice.

2 largeurs possibles : 30 cm et 45 cm.
Longueur : 300 m.



Référence : ZT16

Conditionnement : 4 rouleaux



FIRCHIM FRANCE

B. P. 262 - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE CEDEX
S. A. S. au capital de 326 249 € - R. C. Rodez 83 B 65 - Siret 327 511 218 00049
Code APE 2041Z - N° intracommunautaire FR 05 327 511 218

contact@firchim.fr

05 65 81 16 37

<https://www.firchim.fr>



FIRCHIM FRANCE S.A.S.

Zone d'activité de la Glèbe - SAVIGNAC - B. P. 262
12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE CEDEX

Tél. : 05 65 81 16 37

contact@firchim.fr - www.firchim.fr

